

Einfach, aber unbeschreiblich gut: getrüffelte Pasta (1). // Auch Süßes wie Vanilleeis erhält durch Trüffel den besonderen Kick (2). // Im Glück, wer so eine weiße Trüffel findet; das Kilo kostet zwischen 1.000 und 6.000 Euro (3). // Auch schwarze Trüffelsorten können hocharomatisch sein (4).





Kulinarische

SCHATZ-SUCHE

UNWIDERSTEHLICH, MAGISCH, GEHEIMNISVOLL.
IM MIRNATAL SCHÜRFT MAN NACH DEN DIAMANTEN FÜR
GOURMETS: TRÜFFEL!

TEXT: SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER

Biba ist ganz aufgeregt. Im wilden Zickzack flitzt sie durch das Dickicht und fixiert mit ihrer glänzenden Nase wie ein Magnet den Waldboden. Schon bald beginnt die schwarze Hündin ungestüm zu buddeln. Aber da ist bereits Danijela Puh zur Stelle und schiebt Biba sanft zur Seite. Mit einem kleinen Trüffel-Spaten und sicherem Griff legt die sympathische Kroatian die graue Erde frei und hält kurz darauf eine Knolle in der Hand: Eine Trüffel, so groß wie ein Mantelknopf. Faszinierender Duft strömt von ihr aus – eine Mischung aus feuchter Erde, Laub, Nüssen, Pilzen, Knoblauch, Heu und Moos.

DER RICHTIGE RIECHER

Dass sich Istrien weltweit unter Feinschmeckern einen Namen gemacht hat, ist auch dem wertvollsten Edelpilz der Welt zu verdanken. Die kostbaren Trüffel wachsen fast das gesamte Jahr über. Die begehrteste, die weiße Trüffel, gedeiht jedoch nur von Mitte

September bis Ende Jänner. Der Höhepunkt ihres Geschmacks ist in den Monaten November und Dezember erreicht. Neun von 25 Trüffel-Sorten sind essbar, aber nur vier davon werden in Istrien gezielt vermarktet.

Das Trüffelgebiet erstreckt sich von Buzet im Nordosten der Halbinsel entlang des Flusses Raša bis nach Pazin im Süden. Die meisten Edelpilze werden allerdings im Wald von Motovun, im Tal des Flusses Mirna gefunden. Dort herrschen in den grauen, fetten Lehm Böden der Eichenwälder ideale Bedingungen. ►



Danijela Puh mit Trüffelhund Biba

Zwei Trüffelgerichte, zwei Welten: Elegant und dezent im Trüffelrestaurant Zigante, üppig und geradezu verschwenderisch getrüffelt in der Konoba Stari Podrum.



DER REIZ FRISCHER TRÜFFEL LIEGT NICHT ZULETZT IM VIELFÄLTIGEN EINSATZGEBIET: DEZENT UND NOBEL ODER ÜPPIG UND LUKULLISCH. ALS PIKANTE WÜRZE VON HAUPTSPESIEN ODER ALS SPANNENDER KONTRAPUNKT ZU SÜSSEM.

► Danijela Puh durchstreift Istriens Wälder seit ihrer Kindheit. Zusammen mit ihrem Mann Marko betreibt sie die moderne Trüffel-Manufaktur »Natura Tartufi« im Raum Buzet und gerät regelrecht ins Schwärmen, wenn es um die Edelknolle geht: „Trüffel machen alles besser, was mit ihnen in Berührung kommt – Pasta, Reis, Polenta, Fleisch, Eierspeisen, Käse.“

Egal, ob traditionell geraspelt oder elegant gehobelt, Trüffelgerichte findet man überall: in eleganten Spitzenrestaurants genauso wie in urigen Konobas, in denen landestypisch gekocht wird.

FEINE TRÜFFELKÜCHE

Der Preis für frische Trüffel schwankt nahezu täglich und wird von der Witterung sowie durch Angebot und Nachfrage bestimmt. Schwarze Sommertrüffel kosten € 250,- bis 300,- pro Kilo, die weißen Herbsttrüffel zwischen € 1.000,- und 6.000,-. Dabei ist der Trüffelkauf absolute Vertrauenssache. Man kauft die Sorte grundsätzlich je nach Saison und je nachdem, was man damit machen möchte. Zum Kochen, Schmoren und Garen (Saucen, Farce) verwendet man schwarze Trüffel, die viel mehr Geschmack besitzen als weiße. Interessant, denn die weiße Trüf-

felgattung mit dem Fachbegriff »tuber magnum pico« ist weltberühmt und viel teurer. Geschmacklich hält sie sich dezent im Hintergrund, während ihr einzigartiger Duft einen ganzen Raum einnimmt. Da die Diva absolut keine Hitze verträgt, darf sie ausschließlich frisch über die Speisen gehobelt oder geraspelt werden. In Zahlen sieht das so aus: Schwarze Wintertrüffel bestehen zu 80 Prozent aus Geschmack und zu 20 Prozent aus Duft, weiße Trüffel zu 20 Prozent aus Geschmack und zu 80 Prozent aus Duft.

KULINARISCHER ZUFALLSFUND

Laut Legende haben italienische Eisenbahner Istriens intensiv duftende Knollen um 1929 bei der Arbeit an einer Bahntrasse entdeckt. Und bald schon haben ihre Landsleute gezeigt, wie man mit speziell abgerichteten Hunden an sie herankommt.

Wer sich mit der Trüffel-Expertin Danijela Puh unterhält, hört, dass Trüffel quasi »das Letzte« waren, was bei Istriens Bewohnern in kargen Zeiten auf den Teller kam. Lange waren die »hässlichen, stinkenden« Knollen bestenfalls Hundefutter. – Heute üben sie eine magische Anziehungskraft auf Feinschmecker aus. Daher heißt es in Istrien zur Trüffelzeit: Immer der Nase nach!



FRITAJA (EIER SPEISE) MIT FRISCHEM TRÜFFEL

Zutaten pro Person:

2 Eier // Butter oder Schweinefett
Salz, frischer Pfeffer // etwas Olivenöl
1 fein geschnittenes Salbeiblatt
frische Trüffel nach Belieben

Einfach und perfekt. So lieben es die Einheimischen:

1 Butter, noch besser Schweinefett, heiß werden lassen, die Eier nur leicht verschlagen und salzen, in die Pfanne geben und etwas anziehen lassen. 2 Mit der Gabel durchrühren und auflockern, während die Eier stocken. Die Konsistenz soll so gehalten werden, dass das Eiweiß noch teilweise sichtbar bleibt. 3 Pfeffern, mit Salbei würzen und kurz vor dem Servieren die frische Trüffel darüber reiben.

9 TOP TRÜFFEL-GEHEIMTIPPS, DIE NICHT JEDER KENNT!

Pod Napun

Winziges Lokal in der Etnobutiga. Vier Tische mit Panoramablick. Hausgemachte Trüffelgerichte. 52424 Motovun, Gradiziol 33, +385 (52)/68 17 67

Restaurant Vrh

Gasthaus im Dorf Vrh, nicht überlaufen, moderate Preise, gute Hausmannskost, schöne Terrasse. 52420 Buzet, Vrh 2, +385 (52)/66 71 23, www.vrh.com.hr

Vela Vrata

Restaurant im schönen Altstadt-Boutiquehotel. Klassische Gerichte kreativ in die Neuzeit übersetzt. 52420 Buzet, Šetalište Vladimira Gortana 7, +385 (52)/49 47 50, www.velavrata.net

Stara Oštarija

Von außen unscheinbar, drinnen mit großen Panoramafenstern. Slow Food vom Feinsten. 52420 Buzet, Petra Flega 5, +385 (52)/69 40 03

Konoba Rino

Authentische Konoba der Winzerfamilie Prelac in Momjan. Gulasch, Wild, Eselfohlen und Pasta. 52462 Momjan, Dolinja Vas 23, +385 (52)/77 91 70, www.prelac.hr

Marino

Wirtshaus des Spitzenwinzers Marino Markežić (Kabola). Geschmortes, Gebratenes, Gnocchi, Beefsteak – alles getrüffelt! Kremenje 96b, 52462 Momjan, +385 (52)/77 90 47, www.konoba-marino-kremenje.hr

Mondo

Hier kommt der Trüffelhobel großzügig zum Einsatz bei Carpaccio, Bandnudeln, Tagliata und mehr. Barbacan 1, 52424 Motovun, +385 (52)/68 17 91

Pod Voltom

Ausgezeichnete Trüffel-Gerichte und Hinterland-Klassiker in stimmungsvoller Atmosphäre. Rustikal drinnen, einzigartige Aussicht von der Terrasse. Trg J. Ressler 6, 52424 Motovun, +385 (52)/68 19 23

Montičel

In diesem Agrotourismus ist alles selbstgemacht: Wein, Olivenöl, Pršut, Salami, Ombolo, köstliche Trüffelpaste. – Übernachten? In der Villa Monticello. 52429 Grožnjan, Montičel 59 (bei Završje), +385 (52)/77 62 12, www.pincin-monticello.hr

TARTUFI-CHECKLIST

Beim Einkauf von frischen Trüffeln (kroatisch: tartuf, italienisch: tartufi) ist die Größe völlig egal. Verlässliche Spitzenqualität hat immer ihren Preis. Wer auf Auktionen, Märkten oder bei Straßenhändlern kauft, sollte sich auskennen. Hier unsere Tipps:

FRISCHE

Besitzt die Knolle die Härte eines Haselnusskernes, ganz wenig Elastizität und ein verhältnismäßig hohes Gewicht (im Vergleich zur Größe) passt das schon ganz gut. Auch sollte der Edelpilz so sauber sein, dass die Oberfläche erkennbar ist. Druckstellen, Kerben oder Löcher mindern die Haltbarkeit.

GERUCH

Weißer Trüffel haben einen charakteristischen Geruch, der die Komponenten Pilz, Honig, Heu, Knoblauch und nasse Erde enthält. Ammoniak in der Nase? – Weg damit! Riecht man gar nichts, ist der Pilz möglicherweise noch nicht reif. Der Geruch von schwarzer Trüffel erinnert vor allem an Pilze, Kakao und Moschus.

LAGERUNG / HALTBARKEIT

Mit jedem Tag verlieren Trüffelpilze von ihrem Zauber, der generell nach ein paar Tagen verfliegen ist. Daher: Rasch verbrauchen! Wenn schon lagern, dann knapp über null Grad und in Küchenrolle eingeschlagen. Alternativ: im Schraubglas mit Reis oder einem rohen Ei – beides duftet nach einigen Stunden getrüffelt und lässt sich dann weiterverarbeiten.

VERARBEITUNG

Erde und Lehm vorsichtig mit einem kleinen Messer abschaben. Morsche Teile so lange wegschneiden, bis der feste Teil der Knolle übrig bleibt. Weißer Trüffel werden nicht mitgekocht, sondern über das

Gericht gehobelt, oder – was unglaublich aromatisch und in Istrien oft noch leistbar ist: mit einer Reibe gerieben und vor dem Servieren mit Sauce, Pasta oder Risotto vermischt. Schwarze Trüffel schneidet man am besten in Späne oder kleine Würfel und lässt diese einige Zeit in warmer Flüssigkeit ziehen. Diese dann zu einer Farce oder zu einer Trüffelsauce (mit Wein, Sahne und Fond) verarbeiten.

KOMBINIEREN

Weißer Trüffel passen perfekt zu Spiegel- oder Rührei, etwa mit Spinat, Pasta, Risotto, Polenta, Gnocchi oder Tatar. Schwarze Trüffel sind wunderbar mit Huhn (Trüffelscheiben unter die Haut geben), gebundenen Suppen auf Sellerie- und Kartoffelbasis, in der Bratensauce oder in einer Rahmsauce zu Weißfisch.

GENUSS

Werden Trüffel direkt am Tisch gehobelt oder geraspelt, kann man sich ein gutes Bild von der Qualität machen. Es ist auch nicht unhöflich, nach dem Preis zu fragen. Manchmal wird in Gramm abgerechnet (in Istrien eher selten), oft ist das Trüffeln im Preis des Gerichtes inkludiert. Keine Scheu!

TRÜFFELÖL

In Ländern, in denen keine Trüffel wachsen, wird zur Aromatisierung oft Trüffelöl verwendet; die Knolle selbst kommt nur spärlich zum Einsatz. Die Qualität dieser Öle kennt große Unterschiede und echte Fans akzeptieren sowieso nur frische Trüffel!